

# Menu de Pâques 2024

Mise en bouche apéritive

\*\*\*

Millefeuille de foie gras français au mac-vin et truite fumée du Jura, guimauve citron vert, riviéra de mangue, petit pain maison comté-chorizo

\*\*\*

Filet d'omble chevalier à la plancha, huile d'agrumes,  
Caviar d'aquitaine et asperges sauce hollandaise à l'Arbois Jaune

Ou

Douzaine de grenouilles au beurre des Chauvins, crème d'ail persillée

\*\*\*

Sorbet pétillant orange arrosé de Tequila

\*\*\*

L'agneau français en 2 façons, l'épaule confite 8 heures en cocote, la côte au parfum d'herbes snackée, mousseline de carottes au cumin, purée d'ail doux, gratin jurassien

Ou

Douzaine de grenouilles fraîches au beurre des Chauvins, crème d'ail persillée,  
Gratin Jurassien

Ou

Filet d'omble chevalier à la plancha, huile d'agrumes,  
Caviar d'aquitaine et asperges sauce hollandaise à l'Arbois Jaune

\*\*\*

Assiette dégustation de 2 fromages par Marc Janin, Mof fromager à Champagnole, confit de prunes et pain aux fruits secs

\*\*\*

Le traditionnel fraisier, sorbet et coulis au parfum de basilic

**Menu complet 69 €**

**Menu avec entrée foie gras, agneau ou grenouilles ou féra en plat : 59 €**

